

Ce site utilise et partage avec des tiers (partenaires ou prestataires) des cookies et autres traceurs à des fins de statistiques et de mesure d'audience, de partage de contenu sur les réseaux sociaux et d'utilisation d'outils de visualisation multimédia.

Le dépôt de ces cookies est soumis à l'obtention de votre consentement préalable à l'exception de certains cookies nécessaires au fonctionnement du site et des cookies de mesures d'audience pouvant être regardés comme exempts de consentement. Vous pouvez paramétrer votre choix, finalité par finalité, en cliquant sur « Paramétrer » et modifier votre choix à tout moment lors de votre navigation sur le site en cliquant sur l'onglet « Gérer les cookies » (accessible sur le site, en bas de page). Pour plus d'informations, [voir notre politique Cookies](#).

[ACCEPTER](#)

ETUDE "POÊLES DE CUISSON"

Présentent-elles un risque pour la santé ?

Date de publication : **25/05/2022 - Equipement de la maison**

- 1 ? [Notre étude](#)
- 2 - [Les différents modèles de poêles : avantages et inconvénients](#)
- 3 ? [Méthodologie utilisée pour l'étude](#)
- 4 ? [Les résultats obtenus](#)
- 5 ? [Conclusion de l'INC](#)



1 - Notre étude

Il existe plusieurs modèles de poêles de cuisson : aluminium, acier émaillé, fer, inox ou cuivre.

Dans le choix d'une poêle, le plus intéressant est son côté "antiadhésif". Depuis plusieurs années, des poêles métalliques recouvertes d'un matériau antiadhésif, traditionnellement à base d'un fluoropolymère, le PTFE ou Polytétrafluoroéthylène, plus connu sous la marque **TEFLON®**, ont fait leur apparition sur le marché.

Si ces poêles antiadhésives sont très pratiques, leur dangerosité et leur impact négatif sur la santé ont été évoqués. En effet, ces matériaux, s'ils n'étaient pas d'une très bonne qualité, pouvaient libérer des substances toxiques pour la santé et l'environnement. Cependant, des améliorations ont été apportées ces dernières années rendant rare ces problématiques.

Pour vérifier si les poêles présentent un danger pour la santé, l'INC a testé, en mars 2022, 14 modèles de poêles antiadhésives :

- 9 antiadhésives (5 poêles antiadhésives de type PTFE),
- 4 poêles antiadhésives avec l'allégation "céramique" ou "effet pierre",
- 5 "tout métal" sans revêtement.

Les poêles en fonte et cuivre, non représentatives du marché, ont été écartées.

En se prononçant sur deux aspects :

- leur performance au niveau de l'anti-adhérence,
- l'innocuité des revêtements pour la santé et l'environnement.

Et en s'appuyant sur la réglementation européenne et française qui concerne les performances et la sécurité sanitaire des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Nous avons testé des produits des marques suivantes : Essentiel B, Sitram, Tefal, Lagostina, De Buyer, Greenchef, Mathon, Beka, Healthy & Tasty, Mafter.

2 ? Les différents modèles de poêles : avantages et inconvénients

2.1 - Les poêles de cuisson avec un revêtement antiadhésifs du type PTFE

Dans la très grande majorité des cas, les poêles de cuisson sont recouvertes d'un revêtement antiadhérent qui est systématiquement de type PTFE. Ces poêles conviennent à une utilisation courante pour cuisiner, permettent d'utiliser moins de matières grasses et facilitent le nettoyage.



Cependant, elles ne doivent pas être :

- chauffées trop fortement à vide car l'on risque de détériorer le revêtement,
- rayées car l'on risque d'avoir une migration du métal qui recouvre le revêtement.

Mais il existe aussi des poêles antiadhérentes qui utilisent le PTFE et qui ne l'indiquent pas toujours. C'est le cas des poêles ayant l'allégation "céramique" ou "effet pierre" et qui ont en général un aspect "moucheté" ou qui sont de couleur grise ou beige.



Développés depuis quelques années et présentés comme une alternative aux revêtements antiadhésifs à base de PTFE, ces produits n'indiquent pas systématiquement qu'ils sont des revêtements antiadhérents, alors que ce sont en réalité des revêtements antiadhésifs du type PTFE avec des inclusions ou des traitements avec des particules minérales.

Il existe un manque d'informations sur la composition de ces ustensiles de cuisine "céramique" ou "effet pierre", au sujet des composants utilisés pour la partie antiadhésive.

2.2 - Les poêles de cuisson en métal

Ce sont des poêles qui ne possèdent pas de revêtements, le métal est directement en contact des denrées alimentaires.



Ce sont des produits plus durables et résistants aux rayures, mais aussi plus polyvalents. Elles sont adaptées pour saisir, dorer ou griller des aliments et peuvent être passées au four.

Cependant ces poêles demandent une attention supplémentaire par rapport aux poêles antiadhésives. Il faut en effet procéder au "culottage" de celles-ci pour qu'elles acquièrent un fond antiadhésif et protecteur, dont les propriétés s'améliorent au fur et à mesure de l'utilisation et son entretien.

De plus, après son utilisation il faut la nettoyer à la main sans produit vaisselle et la stocker enduite d'un filet d'huile pour éviter l'apparition de corrosion.

3 ? Méthodologie utilisée pour l'étude

Essais retenus pour tous les modèles de poêles

- Dimensions ustensiles de cuisine - Mesure dimensionnelle.
- Anti-adhérence article de cuisine - Test de performance (test d'anti-adhérence de l'article neuf, après nettoyage, par notation avec une crêpe).
- Résistance à la fatigue poignée de l'article neuf.
- Stabilité du fond après 40 chocs thermiques - Casseroles et poêles.
- Distribution de chaleur.

Essais retenus pour les poêles avec revêtement organique "anti-adhérent"

- Résistance à l'abrasion d'un revêtement anti-adhérent par mouvement de va et vient sur un produit neuf (500 cycles).
- Anti-adhérence article de cuisine - Test de performance avec une crêpe (après les 500 cycles).
- Comportement d'un revêtement anti-adhérent à la chaleur sur un produit neuf (à sec).
- Résistance à la corrosion d'un revêtement anti-adhérent sur produit neuf.
- Résistance à l'abrasion d'un revêtement anti-adhérent par mouvement de va et vient sur un produit neuf (100 cycles).
- Libération spécifique de métaux dans l'acide citrique en contact répété - ICP/MS (après les 100 cycles).
- Résistance à l'abrasion d'un revêtement anti-adhérent par mouvement de va et vient sur un produit neuf (100 cycles).
- Migration spécifique dans l'éthanol 95% - Préparation - DIN EN 13130-1:2004-08 - Migration pour test PFAS MS (après les 100 cycles).
- Analyse des 11 PFAS du scope Allemand- Environnement - LC/MS/MS (analyse de la migration dans l'éthanol après les 100 cycles)

Essais retenus pour les poêles en acier non revêtu

- Résistance à l'abrasion d'un revêtement anti-adhérent par mouvement de va et vient - BS 7069 : 1998-09 (100 cycles)
- Libération spécifique de métaux dans l'acide citrique en contact répété - ICP/MS (après les 100 cycles).

> Voir la vidéo "Comment l'INC teste ses produits"

> [Lire la transcription](#)

4 ? Les résultats obtenus

Après avoir testé 14 marques de poêles de cuissons représentatives des produits proposés aux consommateurs, 9 antiadhésives (5 poêles antiadhésives où il est précisé de type PTFE et 4 poêles antiadhésives avec l'allégation "céramique" ou "effet pierre") et 5 "tout métal" sans revêtement, nous pouvons dire que les résultats diffèrent selon les types de revêtements.

Concernant les poêles antiadhérentes, 1 seul modèle sort du lot et présente des résultats globalement très satisfaisants sur l'ensemble des paramètres analysés. Il termine premier du classement.

3 modèles présentent des résultats globalement satisfaisants sur l'ensemble des paramètres analysés.

1 modèle présente des résultats de performances satisfaisants en matière de praticité et résistance, mais non satisfaisants sur les paramètres chimiques, avec présence d'une faible migration de PFOA, malgré un étiquetage "Fabriqué sans PFOA".

Les autres modèles obtiennent des résultats très contrastés (propriétés antiadhésives non satisfaisantes, présence de substances perfluorées, perte de propriétés antiadhérentes après usure, traces de migration de PFOA alors que l'étiquette affiche "sans PFOA", poids très important, poignée amovible non résistante aux tests?).

Concernant les poêles métalliques sans revêtement, 1 seul modèle sort du lot et présente des résultats globalement très satisfaisants sur l'ensemble des paramètres analysés. Il termine premier du classement.

2 modèles présentent des résultats globalement satisfaisants sur l'ensemble des paramètres analysés avec toutefois quelques faiblesses (solidité de la poignée défaillante, poids très important qui joue sur son ergonomie, mauvaise qualité anti-adhérente).

Les autres modèles obtiennent des résultats très contrastés pour les raisons suivantes : mauvaise solidité de la poignée, déformation de la cuve au niveau de la soudure, libération importante de fer après migration dans l'acide citrique, supérieure aux seuils réglementaires, poids important?.

5 ? Conclusions

L'INC demande :

- La mise en place d'un règlement européen harmonisé pour ce genre de produits et des normes expérimentales en adéquation avec l'évolution des technologies utilisées par les industriels.
- Concernant les poêles antiadhérentes, l'obligation pour le fabricant d'indiquer le type de matériau utilisé pour le revêtement (1 seule référence parmi les 9 l'indique). Cela est principalement vrai pour les poêles ayant l'allégation "céramique" ou "effet pierre". Cela est d'autant plus important que nous trouvons du PFOA alors que le fabricant revendique "sans PFOA".
- Concernant les poêles en acier et particulièrement celles en "fer", le fabricant doit clairement mettre en garde les consommateurs sur les risques liés à une mauvaise utilisation de leur produit et préciser que le culottage est indispensable !



Pour obtenir la liste des marques les plus performantes, consultez l'article "[Les poêles sur le gril](#)" , publié dans le n° 579 de 60 millions de consommateurs (article payant).

Pour chaque poêle testée, vous trouverez leurs niveaux de qualité, leurs points forts et leurs points faibles.

Catherine Mytakis-Buschini